

 	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>COLORANTE CARAMELO SIMPLE CONCENTRACION</b>	Fecha 10/06/2010 Revisión: 00 Página 1 de 2
--	--	---

## FICHA TÉCNICA COLORANTE CARAMELO S 110

### DESCRIPCION

Nombre de la sustancia: Colorante caramelo simple concentración.  
 INS: E150

Por colorante caramelo S-110 **Clase IV o sulfito amónico**, se entiende el producto de simple concentración que se prepara mediante tratamiento térmico controlado de hidratos de carbono (edulcorantes nutritivos de calidad alimentaria y que son monómeros de glucosa y fructosa y/o sus polímeros) con o sin ácidos o álcalis, en presencia tanto de compuestos sulfíticos o amónicos que por reacción catalítica manifiestan un proceso de caramelización.

### APLICACION

**BEBIDAS:** Como colorante en las del tipo carbonatadas.

**PANADERÍA, PASTELERÍA, GALLETITERÍA:** por su buena dilución en agua, su dispersión en la masa da un uniforme matiz tintóreo. No afecta el proceso fermentativo.

**VARIOS:** sopas preparadas, salsas, caldos, condimentos, carne envasada, extractos, café, polvos de cacao, alimentos para perros, etc.

### BENEFICIOS

Es con muchos el colorante más utilizado en alimentación, representando más del 90% del total de todos los añadidos.

### DOSIS DE USO

IDA indeterminada. El caramelo tiene la consideración legal de colorante natural y por tanto no está sometido en general a más limitaciones que las de la buena práctica de fabricación.

### ESPECIFICACIONES FISICO/QUIMICAS

	<u>Min.</u>	<u>Máx.</u>
Intensidad de Color <sup>1</sup>	<b>0.085</b>	<b>0.105</b>
°Baumé (40°C)	<b>36.8</b>	<b>40.0</b>
Densidad (40°C)	<b>1.34</b>	<b>1.380</b>
pH	<b>2.3</b>	<b>3.2</b>
Viscosidad, cps (20°C)	<b>&gt;300</b>	
Carga coloidal	<b>Negativa</b>	
Olor/Sabor	<b>Característico</b>	
Nivel de sulfitos, ppm <sup>2</sup>		<b>&lt;1000</b>
Mercaptanos	<b>Negativo</b>	
Insolubles, ppm		<b>&lt;20</b>

<sup>1</sup>- Método de Absorbancia: medición realizada a 610 Nm en espectrofotómetro x 1000 con una solución al 0.2% (p/v) de colorante caramelo en agua

<sup>2</sup>- Máximo permitido para Colorante Caramelo según el CODEX: 2800 ppm

Fecha de edición: 10/06/2010 12:12:00	Fecha de actualización:	Fecha de aprobación: 10/06/2010
Realizado:  FTP006	Supervisado:	Aprobado:  RT



## FICHA TECNICA

### COLORANTE CARAMELO SIMPLE CONCENTRACION

Fecha 10/06/2010  
Revisión: 00  
Página 2 de 2

#### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

	<u>Min.</u>	<u>Máx.</u>
Recuento de Bacterias/g	---	<b>25</b>
Hongos/g	---	<b>15</b>
Levaduras/g	---	<b>15</b>
GMO	<b>no detectable</b>	

#### ALMACENAMIENTO

Este producto puede ser almacenado en lugar limpio y fresco, en adecuadas condiciones a temperatura ambiente y al resguardo de la luz del sol. En caso de que el almacenamiento del producto sea a granel, el producto debe almacenarse en tanques de acero inoxidable en adecuadas condiciones de higiene. En condiciones normales de manipuleo y conservación el producto se mantiene inalterable durante 12 meses<sup>1</sup>.

#### IDENTIFICACIÓN HAZARDS

**Contactos con los Ojos:** enjuagar con abundante agua fría. En caso de irritación, consultar a un medico.

**Contacto con la Piel:** lavar con agua y jabón. En caso de irritación, consultar a un medico.

**Ingestión:** En caso de presentar algún síntoma, consultar a un medico.

**Inhalación:** NO APLICABLE

#### PACKAGING

Baldes x 27 Kg  
Bidón x 40 Kg  
Tambor lata x 260 Kg  
Tambor plástico x 265 Kg  
Contenedor x 1300 Kg  
Granel

#### LEGALES

Regulaciones Locales: COL (INS 150d)  
Según CAA – Capitulo XVI (Art. 1324 – RES 1541, 12.09.90)  
FAO Food and Nutrition Paper 34 (1986) y sus modificaciones

#### PAIS DE ORIGEN

Argentina.

<sup>1</sup> La información suministrada en este documento representa datos generales acerca del producto. Ante cualquier consulta sobre la aplicación del mismo en su proceso y/o sobre la descripción de las técnicas de control, recomendamos pedir asesoramiento técnico a nuestras oficinas.

Fecha de edición: 10/06/2010 12:12:00	Fecha de actualización:	Fecha de aprobación: 10/06/2010
Realizado:  FTP006	Supervisado:	Aprobado:  RT